

西条巡り特集

「サイメグ」
しませんか？

とんかつ一久

西条中央の賀茂高校の隣に店を構える『とんかつ一久』。サクサクの衣と柔らかいお肉、工夫されたサラダバーが売りのとんかつ専門店です。店長である前田さんにお話を伺ってみました。



Q. お店の一押しポイント

冷凍食品等を全く使わず1日3時間以上かけて仕込みをしています。また材料は強力国産のものを使い、安心して食べていただけるようにしています。

Q. おすすめメニューは何ですか？

定番の和豚もろびとが旨い理由と、サラダバーがついている、「和豚もろびとごうまローズカツ定食」がおすすめです。サラダバーでは、スパゲティサラダやポテトサラダ、煮物、こんにやくのきんぴら、酢の物など工夫しつつ多彩なメニューを提供できるようにしています。



エリング

小ぢんまりした店内のショーケースにはこだわりのパンがぎっしり！定番のパンから気になるおしゃれパンまで、豊富なラインナップが目を惹く。ぜひ、ぜひエリングのパンを、焼き立ての香りから楽しんでほしいです。



Q. 店名の由来

デンマーク語でアヒルの子という意味です。デンマークのパンが好きで、鳥も好きだったのでこの名前にしました。

Q. お店を出した理由

学生時代から、一人でお店を出したいと考えて

他のおすすめパン

グラウボシ(全粒粉入り、クルミとクランベリーのパン)、マリボネチーズパン(デンマーク産マリチーズ使用)などがおすすめです。

サイメグのパンは、丹精入りの全粒粉を使用し、自然発酵させた生地を、オーブンで焼き上げたパンです。パンの香りがよく、歯ごたえも良いです。また、パンの表面は、卵白を塗って焼き上げたので、パリッとした食感があります。パンの味は、小麦の香りがよく、甘みも適度です。パンの大きさも、一口サイズから、大ぶりまで揃っています。パンの種類も、定番のライ麦パンから、季節限定のパンまで、豊富にあります。パンの価格は、お安く販売しています。パンの購入は、ぜひサイメグまでお越しください。



サイメグのパンは、丹精入りの全粒粉を使用し、自然発酵させた生地を、オーブンで焼き上げたパンです。

サイメグのパンは、丹精入りの全粒粉を使用し、自然発酵させた生地を、オーブンで焼き上げたパンです。パンの香りがよく、歯ごたえも良いです。また、パンの表面は、卵白を塗って焼き上げたので、パリッとした食感があります。パンの味は、小麦の香りがよく、甘みも適度です。パンの大きさも、一口サイズから、大ぶりまで揃っています。パンの種類も、定番のライ麦パンから、季節限定のパンまで、豊富にあります。パンの価格は、お安く販売しています。パンの購入は、ぜひサイメグまでお越しください。



Q .cafe Trecasa'という店名の由来

オーナーの私が三宅という名前なのですが、イタリア語で'tre'というのは「三」、'casa'というのは「家」を意味するのでそこから付けました。

Q .おすすめメニュー

カイロ蒸しランチと自家製のシフォンケーキ

